



DE KEUKEN VAN HET RIJK VAN DE KEIZER

Wij houden van verse, eerlijke en fantasievolle gerechten. Onze keuken is Europees georiënteerd, maar gaat verrassende combinaties met andere keukens zeker niet uit de weg. Duurzaamheid staat hoog in ons vaandel en groenten spelen de hoofdrol in onze theatrale gerechten. Wij werken dan ook het allerliefst met verse producten uit het seizoen en zoveel mogelijk met respect voor dier en natuur geteeld.

Net als de Italiaanse familie in de boomgaard dineren wij aan lange tafels en serveren de gerechten op grote schalen om te

Onze keizerlijke rijkdom staat voor veel smaak en een werveling aan geuren en kleuren. Wij vinden dat elke maaltijd een feest moet zijn voor alle zintuigen!

Julie kiezen 1 menu uit voor het hele gezelschap. Uiteraard houdt onze chef rekening met vegetariërs, veganisten en/of eventuele voedselallergieën en bedenkt een passend alternatief.

Geen zin om te kiezen

Laat onderstaande menukaart los en geef je over aan onze chef. Verrassing gegarandeerd!



LENTE EN ZOMER HAPJESKAART

Zoete hapjes

Roze brownie	2,50
Key lime taart VG	2,50
Bananenbrood met gekarameli- seerde banaan VG + G	2,50
Zachte koekjes met chocolade en noten	2,65
Chocoladetaart met verse bessen	2,65

Op tafel

Vers gebrande noten van Gotje VG + G	1,65
Gemengde olijven van Meeuwig VG + G	1,65
Grissini met een selectie van dips VG	2,80

Borrel hapjes

Krokante sushi, wakame, ingeleg- de gember, wasabimayonaise VG+V	2,75
Krokante Beemster-kaasstick V	2,85
Arancini met gochujangsaus VG + G	2,30
Crostini met groentetartaar en kimchimayonaise VG	2,25
Drinksoepje van het seizoen VG +G	3,85

Borrel en feest hapjes

Bobota	2,50
kaasachtig groen-chili maïsbrood met worst	
Mini empanada	2,00
met rotivulling en srirachamayonaise VG	
Bitterballen	1,90
met oesterzwam VG	
met vleesvulling	
Spaanse patatas bravas	3,55
met aioli VG	

V= vegetarisch
VG = vegan
G= glutenvrij

*Allergie of
een andere dieetwens?
Meld het ons!*

VOOR GERECHTEN

HOOFD GERECHTEN

Amuse

Kimchi Bloody Mary Soep 3,85
met meiraap VG + G

Erwtensoep 3,85
met avocado, ingelegde artisjok
en munt VG + G

Tussengerecht

Consommé ramen met groenten
VG + G

Keizerlijke Mezze

verschillende gerechtjes uit de
wereldkeuken met dips & flat-
breads VG + G

Conchiglie

met tan tan ragù, pittige pompoen-
saus, gerookte amandelen, feta,
kruidensalade VG

Courgette Salade

met verse spinazie, popcorn-bul-
gur, gerookte tuinbonen, geiten-
kaas, gegrilde perzik, pistacheno-
ten, kruiden en chermoula-dres-
sing VG + G
supplement: 2,75
seizoensgebonden zeevruchten

Stracciatella

met gestoofde snijbiet, doperwten,
gekarameliseerde vijgen, citroe-
nolie geserveerd met versgebak-
ken focaccia V

Gegrilde Yellowtail Tataki

met glasnoedels, verse groenten,
pinda's en oranje leche de
tigre-dressing G

'Groentetuin van West'

Theater op je tafel! De grote schaal
met verschillende groenteberei-
dingen uit het seizoen, vers van
het achterland! VG + G

Daarbij de keuze uit

Agedashi Tofu Steak

met langzaam gegaarde met miso
geglazuurde meiraap, paddenstoe-
len en furikake VG + G

Gepocheerde Witvis

van het seizoen met venkelsaus G

Gerookte Kip

met krokant kippenvel, zoet-pittige
maïssaus en nori-crumble G 1,75

Brisket

12 uur sous-vide gegaard met
zwarte knoflooksaus G 2,25

**Gerechten worden geserveerd
met boter en brood van Mama,
een salade uit het seizoen en
aardappels van de Chef.**

V= vegetarisch

VG = vegan

G= glutenvrij

*Allergie of
een andere dieetwens?
Meld het ons!*



NA GERECHTEN



Chocolate Creccendo

zachte chocoladetaart, ruby-frambozen chocolademousse, witte chocolade tuille, granaatappel-rozenwatersaus en verse bessen

Warme Blondie

met zoete maïs-misocrème, groene-appelgel en matcha-ijs

Profiteroltaart in zomerse sferen

met chocolade gedoopte soesjes, limoncello banketbakkersroom met verse seizoensbessen

Wentelteefjes

proseccocrème, perzikijs, gekarameliseerde perzik en amandel pasteli

Kazen

selectie van Nederlandse kazen, rabarbermarmelade met crackers

*Allergie of
een andere dieetwens?
Meld het ons!*

